C/2024/4420

10.7.2024

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(C/2024/4420)

Tras esta publicación, y de conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de los tres meses siguientes a la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

DOCUMENTO ÚNICO

«Manisa Mesir Macunu»

N.º UE: PGI-TR-02893 de 5.1.2023

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nombre**

«Manisa Mesir Macunu»

2. **Estado miembro o tercer país**

Turquía

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 2.3. Productos de panadería, pastelería, repostería y galletería

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado*

El «Manisa Mesir Macunu» es un dulce tradicional producido en la provincia de Manisa. Se elabora a partir de 41 especias, hierbas aromáticas y frutos distintos que se mezclan en una pasta azucarada. Se presenta en forma de pasta líquida en tarros de vidrio o en barritas sólidas de 11-12 cm o de 3-4 cm envueltas en hojas. Presenta una textura blanda y una consistencia muy pegajosa, con un sabor dulce, especiado y amargo. Mientras que los sabores cáusticos, amargos y fuertes de las especias proceden principalmente de sustancias no volátiles, el olor y el aroma surgen a partir de aceites volátiles. Además de esto, los fenoles (catequina: 455,6-1 253,6 mg/kg) en la pasta son responsables de su sabor picante. Su color varía del ámbar al marrón oscuro. El contenido mínimo de agua debe ser del 70 % en la pasta líquida, y del 80 % en los sólidos solubles y en las barritas sólidas.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

En la elaboración se utiliza azúcar, jarabe de glucosa, ácido cítrico, agua, 41 tipos de especias, hierbas aromáticas y frutos.

Tipos de especias y sus partes utilizadas

	Nombre científico	Denominación común	Parte utilizada
1	*Papaver somniferum*	Amapola	Semilla
2	*Alpinia officinarum* Hance	Galanga	Rizoma

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3	*Brassicanigra, Brassica juncea, Sinapis alba*	Mostaza	Semilla
4	*Calluna vulgaris* L.	Brezo	Flor, corteza, hoja
5	*Cassia angustifolia Vahl*	Sen	Fruto
6	*Cassia fistula* L.	Caña fístula	Fruto
7	*Cinnamomum sp.*	Canela	Flor
8	*Citrus sinensis* L. Osbeck	Naranja	Flor, mondadura
9	*Citrus limon* L. Osbeck	Limón	Fruto, mondadura
10	*Cocos nucifera* L.	Coco	Fruto
11	*Commiphora molmol*	Mirra	Resina
12	*Coriandrum sativum* L.	Cilantro	Hoja, fruto
13	*Crocus sativus* L.	Azafrán	Estigma
14	*Curcuma zedoaria* Roxb.	Cúrcuma	Rizoma, raíz
15	*Elettaria cardamomum* L. Manton	Cardamomo	Fruto
16	*Eugenia caryophyllata* L. Thunb.	Clavo	Capullo de la flor
17	*Foeniculum vulgare* subsp. *vulgare*	Hinojo	Fruto
18	*Urtica dioica* L.	Ortiga	Semilla
19	*Ceratonia siliqua* L.	Algarroba	Fruto
20	*Cuminum cyminum* L.	Comino	Fruto
21	*Glycyrrhiza glabra* L.	Regaliz	Extracto de la raíz (miel de regaliz)
22	*Hibiscus sabdariffa* L.	Rosella	Flor, semilla
23	*Linum usitatissimum* L.	Semilla de lino	Semilla
24	*Melissa officinalis L*	Melisa	Hoja
25	*Nigella sativa* L.	Neguilla	Semilla
26	*Silybum marianum* L. Gaertn	Cardo	Semilla
27	*Pimenta officinalis* Lind L.	Pimienta de Jamaica	Fruto
28	*Pimpinella anisum* L.	Anís	Fruto
29	*Piper cubeba Bojer*	Pimienta de Java	Fruto
30	*Piper longum* L.	Pimienta larga	Fruto
31	*Piper nigrum* L.	Pimienta negra	Fruto
32	*Piper nigrum* L.	Pimienta blanca	Fruto
33	*Rosa canina* L.	Escaramujo	Fruto, aceite de semilla
34	*Curcuma longa* L.	Cúrcuma	Rizoma
35	*Rosmarinus officinalis* L.	Romero	Hoja
36	*Terminalia citrina* Retz	Mirobálano (amarillo)	Fruto

37	*Terminalia chebula* Retz	Mirobálano (negro)	Fruto
38	*Vanilla fragrans* Ames	Vainilla	Fruto, semilla
39	*Vitex agnus-castus* L.	Sauzgatillo	Fruto
40	*Vitis vinifera* L.	Uva	Fruto
41	*Zingiber officinale* Roascoe	Jengibre	Rizoma

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases de producción del «Manisa Mesir Macunu» deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida en la sección 4, desde el calentamiento y la mezcla de los ingredientes hasta el moldeado.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

Pasta: el término «pasta» se refiere a una sustancia pegajosa y densa que se utiliza comúnmente en el contexto del «Manisa Mesir Macunu». La pasta que se usa en la elaboración del «Manisa Mesir Macunu» suele contener distintas especias, extractos de plantas y azúcar.

Barritas: el «Manisa Mesir Macunu» se elabora tradicionalmente en lo que se conoce como forma de «cuerda». Esto quiere decir que la pasta se moldea en forma cilíndrica, larga y fina. Posteriormente, esta cuerda larga de «Manisa Mesir Macunu» se divide en piezas más pequeñas para su consumo. En este caso, el formato en barritas permite al usuario guardar y consumir la pasta con más facilidad. Las barritas de «Manisa Mesir Macunu» suelen ser populares en fiestas tradicionales o acontecimientos especiales.

Una vez adquirida la consistencia necesaria gracias al amasado, para elaborar la versión sólida en forma de barritas del «Manisa Mesir Macunu», la pasta se moldea en forma de cuerda larga y se afina. A continuación, la cuerda se corta y se envasa en piezas de entre 8 y 10 g (21-23 g para el tamaño más grande: «la barrita larga»). Asimismo, la pasta líquida se envasa en tarros de 200, 400 o 1 000 g.

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica definida para la producción de «Manisa Mesir Macunu» es la provincia de Manisa, en Turquía.

5. Vínculo con la zona geográfica

El vínculo entre el «Manisa Mesir Macunu» y la zona geográfica proviene de la reputación del producto. El Mesir Macunu se elaboró por primera vez en Manisa en el siglo XVI. durante la era otomana. El «Manisa Mesir Macunu» sigue consumiéndose ampliamente en la actualidad.

El inventor del producto conocido en la cultura, historia y civilización otomana es Muslihiddin Merkez Efendi. Este médico de hospital, Merkez Efendi, inventó el «Mesir Macunu» en 1527. Cuando Hafsa Sultan, madre de Solimán el Magnífico, cayó enferma durante el período en que este era un príncipe en Manisa, Merkez Efendi la ayudó con el «Mesir Macunu» que elaboraba. Cuando Hafsa Sultan se recuperó, quiso compartir este producto con otras personas. A medida que aumentaba la demanda de la gente, el sultán dijo a Merkez Efendi que distribuyera el producto a la población cada año en un festival. Para ello, se eligió el 21 de marzo porque simbolizaba el inicio de la primavera y, como ubicación, se optó por las cúpulas y los minaretes de la parte superior de la mezquita del sultán. Así dio comienzo la Fiesta del Mesir, en torno a 1527-1528. Desde entonces, cada año, el 21 de marzo o en torno a esa fecha, conocida como el festival de primavera de Novruz, miles de personas se reúnen delante de la mezquita del sultán de Manisa para atrapar los envoltorios de papel con «Mesir Macunu» que se lanzan desde el tejado de la mezquita.

El famoso Festival del Mesir de Manisa se celebra el día de Novruz. Esta tradición se remonta a la época de Merkez Muslihiddin Efendi, al que se concedió la dirección de un hospital fundado en Manisa por Sulimán el Magnífico. La parte más importante de la ceremonia se celebra en Novruz, donde los pequeños trozos de «Mesir Macunu», elaborados a partir de distintas hierbas y especias, y envueltos en pequeños envoltorios de papel, se lanzan desde los minaretes de la mezquita del sultán de Manisa, y las personas que esperan abajo intentan atraparlos.

En 2012, el «Mesir Macunu» (Pasta de Mesir) de Manisa se incluyó en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la Unesco.

El «Manisa Mesir Macunu» se elabora utilizando un método tradicional que se ha transmitido de generación en generación. La selección de los ingredientes de mejor calidad, la preparación de la pasta de azúcar y el tiempo y la temperatura de cocción de la pasta influyen en el sabor y la consistencia deseados del producto.

El «Manisa Mesir Macunu» presenta las siguientes características específicas:

— una textura blanda,

— una consistencia muy pegajosa,

— un aroma especiado intenso y un sabor dulce y picante,

— un color que varía del ámbar al marrón oscuro,

— formatos para la venta como pasta líquida o como barritas sólidas.

La reputación del producto está bien documentada en multitud de referencias desde hace siglos, por ejemplo, en registros, publicaciones, guías gastronómicas, artículos, reseñas en la prensa y en Internet, así como en innumerables eventos de promoción de productos locales tradicionales.

En su libro sobre el «Manisa Mesir Macunu», publicado en 1963, Baytop declaró que los 41 ingredientes de este producto proceden del antídoto de 60 ingredientes creado por el famoso médico Ibn-i Sina. Sin embargo, el número de ingredientes se redujo y la pasta se quedó entonces con 41 especias y hierbas, ya que tenían dificultades para conseguir algunos ingredientes del compuesto de Ibn-i Sina en la flora de Anatolia, a lo que se sumó la importancia mística del número 41.

Otras publicaciones sobre el «Manisa Mesir Macunu» son: «Gastronomik Bir Değer ve Kültürel Miras Olarak Mesir Macunu» [La pasta de Mesir como bien gastronómico y patrimonio cultural] (Yurdakul y Çekal, 2022); «Mesir macunu ve terkibine giren maddeler» [La pasta de Mesir y sus ingredientes] (Yörükoğlu, 1985); «Manisa Mesir Bayramı ve Dârüşşifa'sı» [El Festival y el Hospital de Manisa Mesir] (Bayat, 1981); «Mesir ve Manisa» [Mesir y Manisa] (Karaöz, 1954); y «Geçmişten Günümüze Manisa» [Desde el pasado hasta la actualidad de Manisa] (Tepekaya y Atar, 2018).

En su investigación sobre la pasta de Mesir como bien gastronómico y patrimonio cultural, publicada en 2022, Yurdakul y Çekal mencionaron que el Festival del Mesir se celebraba en Manisa entre el 21 y el 27 de marzo con la colaboración de la gobernación de Manisa, el ayuntamiento de Manisa y la Asociación de Turismo y Promoción de Manisa y Mesir, contribuyendo de manera significativa a la cultura, el turismo y la economía. Además, se ha informado de que el Festival Internacional del Mesir de Manisa se incluyó en la Lista del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Unesco en 2012. Por otra parte, «Manisa Mesir Macunu» se usó como nombre para calles, parques y locales comerciales, más allá de ser una pasta del patrimonio cultural del pueblo de Manisa (Yurdakul y Çekal, 2022).

Nihat Yörükoğlu, citando su libro, sugiere que el motivo por el que comenzaron los festivales del Mesir era facilitar que la ciudad, situada en una ladera, prosperase y pudiese extenderse a la llanura, lo cual resultaba más conveniente.

Tepekaya y Atar han informado de que, según la clasificación de William Bascom de las cuatro funciones del folclore, el Festival del Mesir de Manisa proporcionaba a los participantes un rato agradable, apoyaba los valores y las costumbres, y mantenía viva la cultura, transmitiéndola así a las generaciones futuras.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

Boletín Oficial electrónico de la Oficina Turca de Patentes y Marcas n.º 26 de 2.4.2018, p. 31.